

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Quinoa, mexikanische Art**

EN Quinoa - Mexican Style

FR Quinoa à la mexicaine

IT Quinoa alla messicana

NL Quinoa volgens Mexicaans recept

ES Quinoa a la mexicana

PL Komosa ryżowa po meksykańsku

CZ Quinoa po mexicku

HU Quinoa – mexikói módon

RU Киноа по-мексикански

DK Mexicaanse quinoa

FI Kvinoa meksikolaisittain

NO Meksikansk quinoa

SE Mexikansk quinoa

Art.-Code:	30411004	HS-Code:	1904 9080 000
EAN Code:	4015753411047	CoO:	DE
e	140 g		

[DE] **Quinoa, mexikanische Art**

Zutaten: Tomatensauce, Quinoa 15%, Quinoa rot 15%, Kidneybohnen, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Mais, Lauch, **Sellerie**, Zucker, Kumin. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 7,5 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen. **Allergene: Glutenhaltig, Sellerie**

[EN] **Quinoa - Mexican Style**

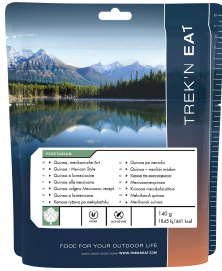
Ingredients: tomato sauce, quinoa 15%, red quinoa 15%, kidney beans, seasoning (contains **celery**), potatoes, tomatoes, capsicum, sweet corn, leeks, **celery**, sugar, cumin. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 7.5 cm on the scale (320 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 8 minutes. **Allergens: contains gluten, celery**

[FR] **Quinoa à la mexicaine**

Ingédients: sauce tomate, quinoa 15%, quinoa rouge 15%, haricots rouges, mélange de condiments (contient du **céleri**), pommes de terre, tomates, poivrons, maïs, poireaux, **céleri**, sucre, cumin. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 7,5 cm de l'échelle (320 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes. **Allergènes: gluten, céleri**

[IT] **Quinoa alla messicana**

Ingredienti: salsa di pomodoro, quinoa 15%, quinoa rossa 15%, fagioli kidney rossi, mix di spezie (contiene **sedano**), patate, pomodori, peperoni, mais, porro, **sedano**, zucchero, cumino romano. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere i 7,5 cm indicati (320 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti. **Allergeni: contiene glutine, sedano**



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Quinoa volgens Mexicaans recept

Ingrediënten: tomatensaus, quinoa 15%, rode quinoa 15%, kidneybonen, kruidenmix (bevat **selderij**), aardappelen, tomaten, paprika, mais, prei, **selderij**, suiker, komijn. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 7,5 cm op de vullijn (320 ml), goed roeren, zak afsluiten en 8 min. laten wellen. **Allergenen:** glutenhoudend, selderij

(ES) Quinoa a la mexicana

Ingredientes: salsa de tomate, quinoa 15%, quinoa roja 15%, alubias rojas, condimentos (contiene **apio**), patatas, tomates, pimiento, maíz, puerro, **apio**, azúcar, comino. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 7,5 cm indicados (320 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 8 minutos. **Allergénos:** contiene **gluten, apio**

(PL) Komosa ryżowa (quinoa) po meksykańsku

Składniki: sos pomidorowy, quinoa 15%, czerwona quinoa 15%, czerwona fasola Kidney, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), ziemniaki, pomidory, papryka, kukurydza, por, **seler**, cukier, kmień. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 7,5 cm na skali (320 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 8 min. **Allergeny:** **gluten, seler**

(CZ) Quinoa po mexicku

Přísady: rajčatová omáčka, quinoa 15%, červená quinoa 15%, kidney fazole, kořenící směs (obsahuje **celer**), brambory, rajčata, paprika, kukuřice, pórek, **celer**, cukr, kumin. **Příprava:** Vraoucí vodu nalijte do výšky 7,5 cm (320 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát. **Allergeny:** **lepek, celer**

(HU) Quinoa – mexikói módon

Összetevők: paradicsommártás, quinoa 15%, piros quinoa 15%, szárazbab, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), burgonya, paradicsom, paprika, kukorica, póréhagyma, **zeller**, cukor, kumín. **Utmutatók:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül atasakba a skálán 7,5 cm-ig (320 ml), gondosan elkeverjük. Atasakot lezárjuk és 8 percig pihentetjük. **Allergének:** **tartalmaz glutént, zellert**

(RU) Киноа по-мексикански

Состав: томатный соус, киноа красная 15%, фасоль красная 15%, приправа (содержит **сельдерей**), картофель, помидоры, сладкий перец, кукуруза, лук-порей, **сельдерей**, сахар, кумин. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 7,5 см (320 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 8 мин. **Аллергены:** **глютен, сельдерей**

(DK) Mexicaanse quinoa

Ingredienser: tomatsovs, quinoa 15%, quinoa rød 15%, kidneybønner, krydderiblanding (indeholder **selleri**), kartofler, tomat, paprika, majs, porrer, **selleri**, sukker, spidskommen. **Tilberedelse:** Hæld kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen (320 ml) rett ned i posen, rør godt, lukk posen og la trekke i 8 minutter. **Allergener:** **gluten, selleri**

(FI) Kvinoaa meksikalaisittain

Ainekset: tomaattikastike, kvinoaa 15%, punaista kvinoaa 15%, kidneypapuja, makuainesekeitus (sisältää **selleriä**), peruna, tomaatti, paprika, maissi, purjo, **selleri**, sokeri, kumina. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 7,5 cm korkeuden asteikossa (320 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia. **Allergeenit:** **gluteenipitoinen, selleri**

(NO) Meksikansk quinoa

Ingredienser: tomatsovs, quinoa 15%, quinoa rød 15%, kidneybønner, krydderiblanding (inneholder **selleri**), poteter, tomat, paprika, mais, purreløk, **selleri**, sukker, spisskum. **Tilberedning:** Hæld kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen (320 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 8 minutter. **Allergener:** **inneholder gluten, selleri**

(SE) Mexikansk quinoa

Ingredienser: tomatsovs, quinoa 15%, röd quinoa 15%, kidneybönor, smakmedelblandning (innehåller **selleri**), potatis, tomat, paprika, majs, purjolök, **selleri**, socker, kummin. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 7,5 cm på skalan (320 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterträda 8 minuter. **Allergener:** **innehåller gluten, selleri**

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 140 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandilsætning/ Lisättävä
vesimäärä/Vannitillegg/ Vattentillsats: 320 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 460 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1320/315

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 13,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyror 0,5 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 51,1 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 16,7 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 4,0 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 13,3 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 5,3 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år